

Entremets (de 4 à 12 personnes)

4,5€/personne (mini 6 personnes)

Pavlova : meringue, chantilly fruits frais (exotiques ou fruits rouges ou jaunes selon la saison)

Tiramisu : biscuit cuillère, sirop café, crème mascarpone

4,8€/personne

Royal : biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir

Forêt noire : biscuit moelleux chocolat, crème chocolat, chantilly vanille, cerises griottes (mini 6 personnes)

Craqueline : dacquoise noisette, croustillant praliné, mousse onctueuse praliné

Paris Brest : pâte à choux, amandes effilées, crème praliné, cœur praliné

Framboisier : Biscuit cuillère, mousseline vanille, confit de framboise, framboises fraîches

Fraisier : biscuit cuillère , mousseline vanille , fraises fraîches

Opéra : biscuit amande, crème au beurre légère café, ganache chocolat noir (mini 6 personnes)

Opéra fruits rouges : biscuit amande, confit de framboise, crème mousseline vanille, coulis fruits rouges (mini 6 personnes)

Peps : biscuit madeleine, confit de framboise, insert framboise, mousse citron

Charlotte fruits : biscuit cuillère, mousse vanille ou chocolat, fruits : Poires, abricots, pêches, et en saison : fraises, framboises

Exotico : biscuit moelleux, crémeux ananas, morceaux d'ananas, mousse passion

5€ par personne

Duchesse : biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné, cœur vanille, mousse chocolat au lait caramel

Banana's : dacquoise noisette, compotée de bananes/caramel, moelleux banane, mousse chocolat au lait caramel

Écureuil : biscuit chocolat, croustillant praliné, crémeux mandarine, mousse praliné

Plaque chocolat « joyeux anniversaire » offerte

Grand macaron 6 parts : Taille unique

Ganache montée vanille ou pistache, + fruits rouges : 27€

Tartes de 6 ou 8 personnes

Tarte citron meringuée : pâte sucrée, crème citron, meringue 3,5€/ personne

Tarte Bourdaloue : pâte sucrée, crème d'amande, poires 3,5€/ personne

Tarte choco-noisette : pate sucrée, crème de noisette, ganache chocolat 3,8€/personne

Tarte façon saint-honoré : pate sucrée, crémeux caramel, crème pâtissière vanille, chantilly vanille, choux 4,3€/personne

Number, letter, heart, cross cake

Taille A4 : 21x30cm ou Taille A3 : 30x40cm

Dessert très visuel, composé de 2 couches de biscuits et de crème (vanille, choco-nutella, praliné avec supplément...)

Au cœur : fruits ou gourmandises (kinder mms, chocolats, biscuits...)

Décoration : fruits rouges ou exotiques ou gourmandises, meringues, fleurs, macarons selon la taille

Tarifs : à partir de

Heart cake : 8 parts : 44€

Cross cake (baptême, communion ou autre évènements religieux) :
12 parts : 66€

Pour letter et number cela dépend de la taille voulue et du chiffre, lettre ...5,5€/part

Par exemple : Le 1 compte moins de parts que le 8

Le A compte moins de parts que le W etc...

Pour toute demande un devis vous sera proposé.

Autres modèles disponibles : bague de fiançailles, lapin, sapin, bonhomme de pain d'épices...

Sweet table pour accompagner votre layer cake ou number cake format mignardises

Cupcake : minimum 6/ parfum

Façon snickers, choco-framboise, pistache-framboise, citron, façon kinder bueno white, spéculoos, café-noisette, exotique, vanille-framboise...

Grand modèle : 2,5€

Macarons : 1,6€ pièce (à partir de 8/ saveur)

Chocolat, citron, framboise, pistache, vanille, caramel...

Verrines

Verrines façon tiramisu : à partir de 6 / saveur : 1,6€/pièce

Café, citron, mangue passion, noisette, fraise...

Verrines classiques : à partir de 6 par saveur : 1,7€/pièce

Oreo, kinder beuno, mangue, framboise, raphaello, speculoos, façon tarte citron...

Mini fondant :

-pistache (mini 6 pièces) fondant pistache , cœur framboise, chantilly	1,9€
-caramel(mini 6 pièces) fondant noisette, cœur caramel, chantilly	1,9€
-noisette (mini 6 pièces)fondant noisette cœur nocciolata, chantilly	1,9€
-amande (mini 6 pièces) fondant amande, cœur framboise, chantilly	1,9€

Moelleux chocolat

1,8€

Mini pavlova (mangue passion ou fruits rouges) (mini 12 pièces)

1,8€

Macarons (mini 10/saveur)

1,6€

Canelés (mini 4 pièces)

1,7€

Panna cotta :

-exotique	2€
-framboise	2€

Mini choux : à partir de 12 pièces

-Façon paris brest	2€
-Chantilly vanille	1,8€

Mini tartelettes : à partir de 12 pièces

-citron	1,6€
-framboise	1,8€

Gourmandises

Financiers : 8€ la douzaine de petits financiers

Madeleines : 8€ le sachet de 10 madeleines

Cannelés : 1,7€/ pièce à partir de 4 pièces)

Macarons 1,6€/pièce (minimum 8 par parfum)

Vanille, chocolat, pistache, café, framboise, citron, caramel beurre salé....

Possibilité de pyramide, (caution 80€) à partir de 120 macarons

Coté boulange

Panetonne : 25€ (commande au moins 72h à l'avance)

Brioche classique italienne, fruits confits, raisins de Corinthe 950g/1Kg

Panetonne Salato : commande minimum 72h à l'avance : 30€

Brioche classique italienne salée (poids environ 950g) garnie de :

-Poivrons marinés,

-Tomates confites,

-Scamorza fumée + tomates ou poivrons confits

Petits pains :

Buns burger :1,2€ pièce (à partir de 4 pains)

Bento cake box

Bento cake (2/3 pers) vanille framboise ou exotique + 2 cupcakes 25€

Layer Cake

À partir de 5,5€/ personne et mini 10 pers

Nutella : biscuit moelleux cacao, chantilly nutella, crème au beurre légère choco nutella

Crazy layer cake : biscuit moelleux chocolat ganache chocolat lait, crème au beurre légère vanille

A partir de 6€/personne mini 10 parts :

Fruits rouges : biscuit moelleux vanille, ganache framboise, crème au beurre légère, fruits rouges

Foret noire : biscuit moelleux chocolat, chantilly vanille, griottes, crème au beurre chocolat légère

Paris Brest : biscuit moelleux vanille, crème praliné, croustillant praliné, crème au beurre légère vanille

Façon fraisier : biscuit moelleux vanille, crème vanille fraises fraîches crème au beurre légère vanille

Framboise pistache : biscuit moelleux pistache, ganache pistache, confit de framboise, framboises fraîches, crème au beurre légère pistache

Tout choco : biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné, ganache nutella, crème légère nutella choco

Layer cake façon entremets

A partir de 7€/ personne dispo en 10/12 personnes uniquement

Fraise pistache : biscuit moelleux pistache, insert fraise, ganache pistache, crème au beurre légère pistache

Tiramisu : biscuit moelleux nature, insert café, crémeux chocolat, ganache vanille crème au beurre légère café

Pecamel : biscuit moelleux amande, crémeux praliné, crémeux caramel, praliné ganache vanille crème au beurre vanille

Kinder bueno : biscuit moelleux noisette, ganache kinder bueno insert bueno, crémeux noisette, croustillant, crème au beurre légère chocolat blanc

Poire spéculoos : biscuit moelleux vanille, insert poires, crémeux spéculoos, croustillant, ganache vanille, crème au beurre légère spéculoos

Ferrero : biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné, ganache nutella, crémeux choco noisette, insert nutella, crème au beurre légère Nutella

Citron framboise : biscuit moelleux vanille, crémeux citron, insert citron ganache citron, crème au beurre légère citron

Exotique : biscuit moelleux vanille, insert mangue, ganache montée passion, morceaux de mangue , crème au beurre légère chocolat blanc

Facon snickers : biscuit moelleux chocolat, ganache choco cacahuète, sauce caramel, crème au beurre légère choco cacahuète